



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chorizo taco med refried beans och chilipicklad gurksalsa

Chilipicklad gurksalsa

Gurka 1 st
Rödlök ½ st
Röd chili ½-1 st
● Salt ½ tsk
● Socker 1 msk
● Ättiksprit (12%) 1 msk

Refried beans

Svarta bönor (190 g) 1 förp
Rödlök ½ st
Vitlök 1 klyfta
Three spices ½ påse
Tomatpuré ½ msk
● Vatten ½ dl
● Rödvinvinäger 1 tsk
● Salt 2 krm

Chorizofärs

Chorizofärs 250 g

Till servering

Koriander 20 g
Tortillabröd ½ förp
Matyoghurt 1 dl

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Olivolja,
Rödvinvinäger, Salt,
Socker, Svartpeppar,
Vatten

- 1. Chilipicklad gurksalsa:** Tärna gurka smått. Finhacka rödlök. Skiva chili tunt (tänk på att chili kan variera i styrka, använd efter smak). Lägg allt i en skål och blanda ner salt, socker och ättiksprit. Låt stå till servering, rör om då och då.
- 2. Refried beans:** Häll av och skölj svarta bönor. Finhacka rödlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök ca 1 min. Tillsätt bönor, three spices, tomatpuré, vatten, rödvinvinäger, salt och nymald svartpeppar. Koka ca 5 min, tills det kokat ihop till en krämig konsistens.
- 3. Chorizofärs:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek chorizofärs ca 4 min, tills den är helt genomstekt och krispig.
- 4. Grovhacka koriander.** Värm tortillabröd några sekunder per sida i en het, torr stekpanna. Fyll de varma tortillabröden med refried beans, chorizofärs, chilipicklad gurksalsa, lite matyoghurt och koriander.